

ガステーブル

110-1150 型

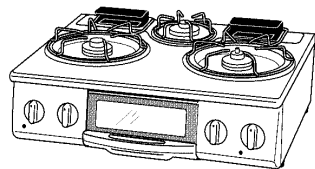
110-1151 型

取扱説明書

型式の呼び GK-52NTF-S



このたびは、大阪ガスのガステーブルをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。




- ご使用前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- 本製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

 大阪ガス

お問い合わせ先

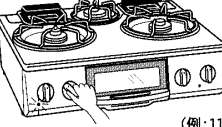
別添 大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

 危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。


連絡する

この機器の特長

<p>天ぷら油過熱防止機能 (標準バーナーのみ) 揚げものの調理中に油が過熱すると自動消火してブザーでお知らせします。 (P. 17参照)</p>  <p>(例:110-1151型)</p>	<p>立消え安全装置 風や煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスが止まります。 (P. 16参照)</p> 
<p>グリルとびらが下がる グリルとびらが下がるので、ガラスに触れずに魚を裏返すことができます。 (P. 15参照)</p> 	<p>消し忘れタイマー (標準バーナー-グリル) 点火してからコンロは2時間、グリルは最長25分使用すると自動消火してブザーでお知らせします。 (P. 16参照)</p> 
<p>グリル温度センサー グリル庫内の温度が高くなりすぎると自動消火してブザーでお知らせします。 (P. 16参照)</p> 	<p>フッ素樹脂加工トッププレート 後方排気式グリル 煮こぼれなどが簡単にふきとれます。後方排気式グリルだから、お手入れが簡単。 (P. 18参照)</p> 
<p>グリル使用中ランプ グリルに点火していることを、グリル使用中ランプでお知らせします。 (P. 14参照)</p>  <p>(例:110-1151型)</p>	<p>電池交換サイン 乾電池が消耗してくると、電池交換サインが点滅して交換時期をお知らせします。 (P. 10参照)</p>  <p>(例:110-1151型)</p>

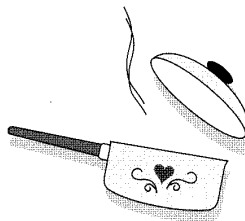
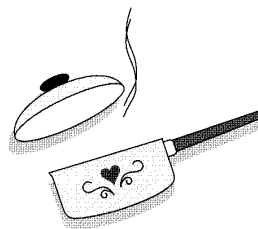
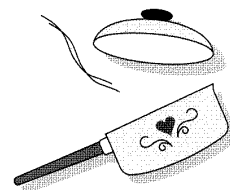
も く じ

★安全に正しくお使いいただくために	3
★必ずお守りください	4
★各部の名称とはたらき	9
★機器の設置について	
・設置前の準備/乾電池のセット/電池交換サイン	10
・ガス種の確認/設置場所について	11
・ガス接続	12
★コンロの使いかた	
・点火	13
・火力調節	13
・消火	13
★グリルの使いかた	
・準備	14
・点火	14
・火力調節	14
・消火	14
・グリル水入れ皿の取り扱い	15
・じょうずな使いかた	15
★安全機能について	
・立消え安全装置	16
・消し忘れタイマー	16
・グリル温度センサー	16
・天ぷら油過熱防止機能	17
・適した鍋の選びかた	17
・正しい鍋ののせかた	17
★日常の点検とお手入れ	18
★故障かな?と思ったら	20
★アフターサービスについて	21
・長期間使用しない場合	21
★仕様・寸法図	22

必ずお守りくださいなど

使いかたなど

点検・お手入れなど



安全に正しくお使いいただくために




■この取扱説明書の表示について■

この取扱説明書では、機器を正しくお使いいただく万一の事故を未然に防ぐため、以下のような表示で注意を呼びかけています。

⚠ 危険 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

⚠ 警告 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

⚠ 注意 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を追う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

 一般的な禁止  火気厳禁  接触禁止

 分解禁止  必ず行う

お願い ご使用になるときに、よく理解していただきたい内容を示しています。

(P. × × 参照) 参照ページを示しています。

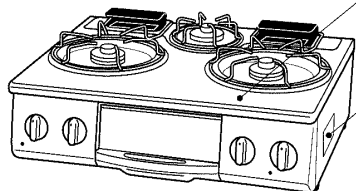
■機器本体の表示について■

使用上の注意・火災注意・やけど注意

使用上の注意・火災注意・やけど注意を
トッププレートに表示しています。

銘板

型式名・ガス種（ガスグループ）・製造
年月・製造番号・製造事業者等を表示
しています。



(例)

GK-52NTF-S	型式名
都市ガス用 13A	ガス種 (ガスグループ)
01. 08-○○○○○○	製造番号

製造年月（2001年8月製造を示す）

必ずお守りください

安全に正しくお使いいただくために、
この内容は必ずお読みください。

⚠ 危険

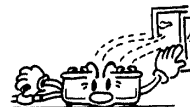
ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し、および周辺の電話を使用しない

●炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
(ガス栓つまみのない、ガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットを外す)
- ②窓や戸を開けてガスを外に出す。
- ③販売店または、最寄りの大阪ガスに連絡する。



⚠ 警告

必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示して
あるガス種（ガスグループ）を確認する

●供給ガスと表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガスの種類が一致しているかどうか確認する。わからない場合はお買い上げの販売店または、最寄りの大阪ガスに連絡する。

(例) 銘板

GK-52NTF-S	ガス種 (ガスグループ)
都市ガス用 13A	
01. 08-○○○○○○	



ガス種を
確認

部品は正しく取り付け

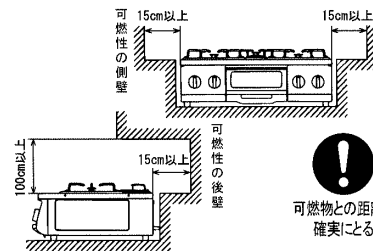
●バーナーキャップやしる受け皿、ごとくは上下前後を正しくセットする。誤セットした場合、炎が不揃いになり、機器が異常過熱します。

機器周囲の改装には十分注意する

●機器を設置した後、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合は、機器と可燃物との離隔距離を守ること。火災などの原因となります。

可燃性の壁や家具から十分離して設置する

- 距離が近いと火災のおそれがあります。距離がとれない場合は、別売品の防熱板を必ず取り付けてください。表面がステンレスやタイルでも壁の内部がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要となります。



可燃物との距離を
確実にとる

火をつけたまま離れない

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対しない。電話や来客などの場合も、一旦、火を消す。特に天ぷら、揚げものをしているときやグリル使用中は危険です。火災の原因となります。



禁止

必ずお守りください

必ずお守りください

警告

機器の上や周囲にスプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどを置かない

- 熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

機器本体を設置する場合、本体の下に新聞やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない

- 火災の原因になります。

グリル使用中、排気口をふさがない

- グリル排気口の上をなべ、アルミはく、ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



分解・修理・改造をしない

- お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火したり異常作動しけがの原因となります。



使用後は必ず消火を確かめ、必ずガス栓を閉めるか、ガス検測ソケットを外す

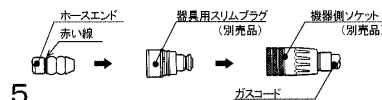
- 消し忘れによる火災の原因になります。



ガス栓を閉める ガス検測ソケットを外す

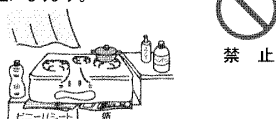
ガスコードを使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する

- 間違った接続はガス漏れの原因になります。



機器の上や周囲には、カーテンなど燃えやすいものを置かない

- 火災の原因になります。



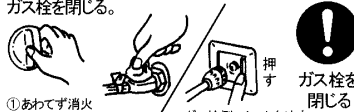
スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火のおそれのあるものは使用しない

- 引火して火災のおそれがあります。

異常時の処置

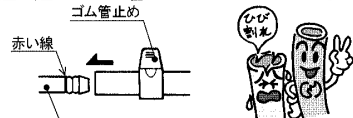
- ①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉じる。
- ②P. 20の「故障かな?と思ったら」の項に従い処置をする。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店または、最寄りの大阪ガスに連絡する。

- 地震、火災など緊急の場合は、迅速に使用を中止しガス栓を閉じる。



①あてず消火 ②ガス栓を閉じる ③ガス検測ソケットを外す

ガス用ゴム管（ガスソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているφ9.5mmのものを使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

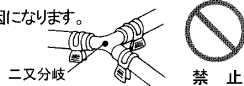


ガス用ゴム管（ガスソフトコード）は古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になるのでときどき点検して取り替える

警告

ガス用ゴム管（ガスソフトコード）の継ぎ足しや二又分岐はしない

- ガス漏れの原因になります。



ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない

市販の補助用具（アルミはく製の受け皿などや省エネをうたった補助具）は使わない

- 補助具はこの機器用の付属品、あるいは指定のものを使用する。市販のアルミはく製の受け皿や省エネをうたった補助具は、一酸化炭素中毒や異常過熱、機器の焼損や破損のおそれがあります。また、温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。

注意

安全性のよい丈夫で水平な台の上に設置する

- 不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いて、やけどや、けがのおそれがあります。

強い風の吹き込むところには設置しない

- 点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

棚の下など落下物の危険のある所に設置しない

- 機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

湯沸器の下に機器を設置しない

- やむをえず設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとること。

不安定な場所での使用禁止

- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使わない。

ゴム管はガス用ゴム管（ガスソフトコード）を用い、高温部に触れたり、折り曲げたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして、機器の下を通したり機器に触れたりしないようにして使用する



グリル水入れ皿には必ず所定量（約200ml）の水を入れて使用する

- グリル水入れ皿に水がなくて、たまった脂が過熱し、発火して火災の原因になります。トッププレートの温度が高くなり、こびりつきを起こし、フッ素樹脂加工をいためる原因にもなります。続けて使用するときは、そのつど水をたしてください。ただし、水の表面に脂がたまったら水を入れ替えてください。なお、水以外のものは入れないでください。

バーナーの器具栓つまみを間違えない

- 使用するバーナーの器具栓つまみを間違えないように注意する。別のバーナーが点火して、やけどや火災のおそれがあります。

やかんやなべなどの大きさに合わせて火力を調節する

- やかんやなべなどのとつてに炎があたらないように調節して使う。火力が強いとつて部分が焼損したり、手が触れてやけどをする原因になります。

用具について

- コンロをおおうような鉄板などを使用しない。不完全燃焼を起こしたり、機器の異常燃焼の原因になります。コンロの上で焼網の使用や、鉄板焼きをした場合、トッププレートの温度が高くなり、汚れが取れにくくなったり、フッ素樹脂加工が変色することがあります。



必ずお守りください

必ずお守りください

⚠ 注意

使用中や使用直後は操作部以外は触らない

- 機器本体とその周辺および調理道具が熱くなっています。魚を裏返すときなどは手や腕がグリルののびらやガラスに触れないよう注意する。



調理以外の用途には使用しない

- 過熱、異常燃焼による焼損や火災などの原因になります。衣服やふきんなどの乾燥に使用しない。衣類などが落下して火災の原因になります。ごつくとを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



使用中はときどき窓を開けるか換気扇を回すなど換気をする

- 他の燃焼機器と同時に使用する場合は不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。ただし、自然排気式給湯器及びふろかぼくを使用している場合は換気扇を回さず窓を開けて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。



点火操作を繰り返さない

- 点火操作を繰り返し行う場合は、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなるまで待つから行う。爆発着火のおそれがあります。

点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない また、この機器の点火装置以外の方法では点火しない

- 炎や熱でやけどをするおそれがあります。

バーナーキャップを水洗いしたときには水気を十分切ってからセットする

- 炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因となります。

コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない

- 炎が衣服に燃え移ったり、排気熱によりやけどの原因になります。

グリル使用前に庫内を確認する

- 食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

グリル庫内にアルミはくはくは数かない

- アルミはくを数くと、脂がけまり燃え上がる場合があります。



グリル排気口に手や顔などを近づけない

- グリルを使うときは排気口から高温の排気が出るため注意する。また鍋のつとなどが排気口にかからないよう注意する。やけどのおそれや鍋のつとの破損の原因になります。

グリル水入れ皿を持ち運びするとき、こぼさないように注意する

- 使用中、使用直後はグリル水入れ皿が高温になっています。グリル水入れ皿を持ち運びする際は、こぼれないように注意する。やけどをするおそれがあります。

グリル水入れ皿に水以外のものは入れない

- 市販されているグリル石（粒状の石）等を水のかわりに入れて使用しない。機器の損傷や付着した脂が過熱され、火災の原因となります。

グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない

- グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因となります。

⚠ 注意

グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に

- 水平口ゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、お湯がこぼれてやけどすることがあります。

子供に対する注意

- 幼児や小さな子供にさわせないように注意する。思わぬ事故の原因になります。

お願い

点火・消火の確認

- 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。



グリルとびらに水をかけない

- 使用中、使用直後の熱いときに、グリルとびらに水がかかると割れるおそれがあります。



樹脂製の照明器具の下への設置は避ける

- 照明器具のかさなどが変形することがあります。

- コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやする受け皿の色が変わることがあります。またトッププレートのフッ素樹脂加工がはがれたりしますのでしないでください。

- 鍋の種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華鍋など底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

- グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびらをとって持って取り外してください。

業務用には使わない

- この製品は家庭用ですので、業務用のような使用すると機器の寿命が著しく短くなります。

グリル水入れ皿を使用直後、水につけない

- 変形したり、割れたりして危険です。また水が過熱されて飛び散ったりするのでご注意ください。

乾電池に関するご注意

- 乾電池を使用しているガステーブルを大型ゴミなどで廃棄される場合は必ず乾電池を取り外してください。そのまましておきますと、思わぬ事故になることがあります。

- 煮こぼれをさせると機器を早くためますので、煮こぼれさせたまは機器がさめてからできる限り早く抜き取ってください。

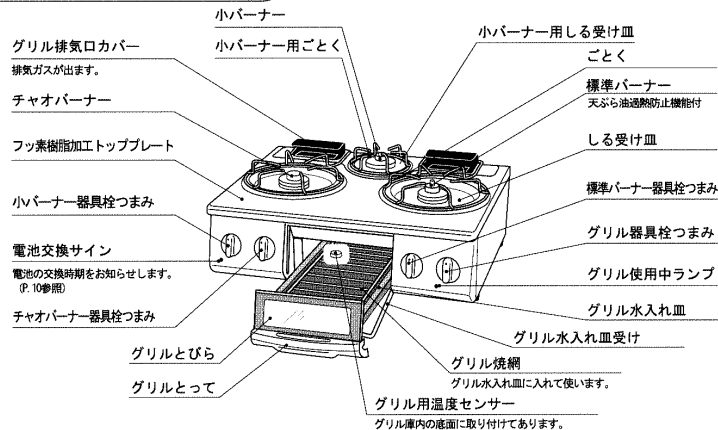
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、鍋がはね上がってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

必ずお守りください

各部の名称とはたらき

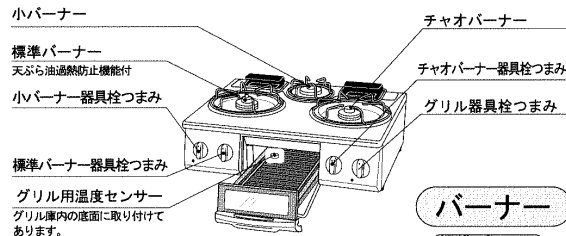
機器本体 (110-1150型)

※チャオバーナー（火力の強いバーナー）が、左側にあります。



機器本体 (110-1151型)

※チャオバーナー（火力の強いバーナー）が右側にあります。



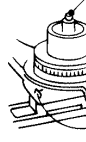
付属品



乾電池
(単1形 (1.5V) - 2個)

バーナー

標準バーナー 温度センサー
鍋底の温度を感知する部分です。



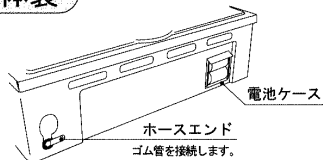
チャオバーナー・小バーナー

バーナーキャップ

立消え安全装置炎検出部

バーナー本体

本体裏



機器の設置について

設置前の準備

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き部品を確認してください。
- トッププレートは四隅をしっかりと押さえ、本体に正しく取り付けているか確かめてください。

しる受け皿

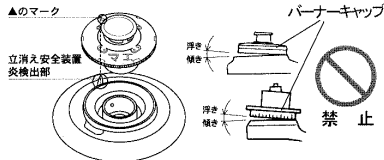
しる受け皿の“マエ”という表示を手前にし、しる受け皿の丸穴を立消え安全装置の炎検出部に合わせて浮き、傾きのないように取り付けてください。



バーナーキャップ

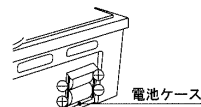
バーナーキャップは“マエ”と書かれた部分を手前にして、立消え安全装置の炎検出部のところにバーナーキャップの▲のマークがくるように取り付けてください。

(※小バーナーには“マエ”の刻印がありません。▲のマークを目印にしてください。)
チャオバーナー、標準バーナー、小バーナーはそれぞれバーナーキャップの寸法が異なります。3つともぴったりはめ合わせできるように組み付けてください。



乾電池のセット

このガステーブルには、乾電池が必要です。電池ケースは本体の裏側にあります。⊕ ⊖ を間違えずにしっかりと奥まで入れます。



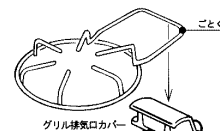
●付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。



●2個とも同じ種類の乾電池をお使いください。使用済乾電池は分解したり、加熱したり、火の中に投げ込んだりしないでください。

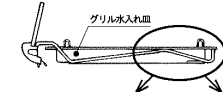
ごとく

ごとくのコの字になっている部分をグリル排気口カバーの後ろふちに差し込んで取り付けてください。軽くはね上げられるようになっていきます。



グリル水入れ皿

グリル水入れ皿受けを、グリル水入れ皿の縁に確実に入れてください。



良い例



悪い例



警告 ●バーナーキャップやしる受け皿、ごとくは上下前後を正しくセットする。誤セットした場合、炎が不揃いになったり、機器が異常過熱します。

電池交換サイン

点滅したら・・・そろそろ乾電池を交換してください。
(乾電池の容量が全くなってしまうときは点滅しません。)



●電池交換サインは標準バーナーまたはグリルの器具枠つまみを回したときのみ作動します。

※チャオバーナーと小バーナーは「パチパチ」と放電すれば使用できます。

●乾電池が正しくセットされていなかったり、全く容量がなくなっていると器具枠つまみを「開」の位置まで回したときには火がついていますが、手を離すと消火します。すぐに乾電池を点検してください。

機器の設置について

ガス種の確認

- 機器の右側面（銘板）に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しないでください。



ガス種を確認

- 警告** ●機器右側面（銘板）に表示してあるガス種（ガスグループ）を必ず使用する。火災の原因および不完全燃焼のおそれがあります。

設置場所について

- 警告** ●可燃性の壁や家具から十分離す。距離が取れない場合は防熱板を必ず取り付けてください。

1. 設置場所のチェック

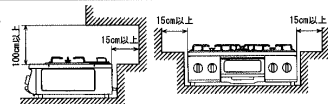
- 棚など落下物の危険のある所を避ける。
- 強い風が吹き込む所を避ける。風で吹き消されることがあります。
- カーテンや燃えやすいものをそばでは使用しない。
- 機器は水平な換気の良い所に設置して使用する。
- 湯沸器の下に機器を設置しない。
- 樹脂製の照明器具の下での使用は避ける。照明器具のかさなどが変形する事があります。



2. 防火措置

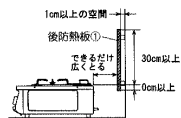
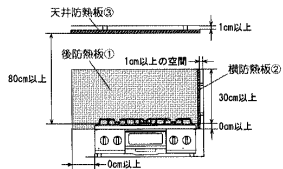
- 可燃性の壁にステンレス板やタイルなどの不燃材を直接貼り付けた場合でも伝熱により、長年の間に可燃性のものが炭化して火災になることがあります。必ず下記の防火措置を行ってください。

- ガステーブルの側面、背面などの周囲と可燃性の壁の間は15cm以上離してください。
- ガステーブルの上方と可燃性の天井、棚などの間は100cm以上離してください。（右図参照）



— 上記の条件を満たさない場合 —

- 可燃性の壁（ステンレス板などを貼り付けた可燃性の壁も含む）から15cm以上、および上部は機器のトッププレートから100cm以上離して設置できない場合。



— 防熱板の種類 —

	コード番号	高さ (mm)	幅 (mm)
①	4015-0100-0206	350	600
②	4015-0100-0205	350	535
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

- 調理台、流し台などの上面が可燃性で機器のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合。

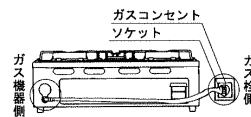


※防熱板については、お買い上げの販売店または、最寄りの大阪ガスへお問い合わせください。

ガス接続

ガスコードでガスコンセント接続する場合

ガスコンセントとはつまみのないガス栓のことで、ガスコードに付いているソケットを差し込むと自動的にガス栓が開き、抜くと閉じます。

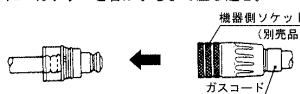


ガス機器側の接続

1. まず、別売の器具用スリムプラグをホースエンドの赤い線まで差し込む。



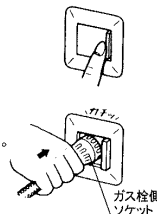
2. ガスコードの機器側ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。



ガス栓側の接続

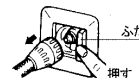
取り付けかた

1. ふたの右端を押し、ふたを開ける。
2. ガス栓側ソケットをガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込む。



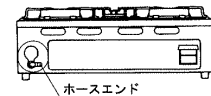
取り外しかた

右側にあるふたを押すと、ソケットが外れます。

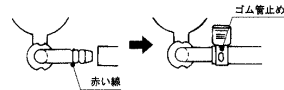


ガス用ゴム管（ガスソフトコード）で接続する場合

- ゴム管は、ガス用ゴム管またはガスソフトコード（検査合格品またはJISマークの入っているもの）をご使用ください。
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）を機器に触れないようにできるだけ短く切ってください。（2m以下）
- ホースエンドの赤い線まで差し込みゴム管止めで確実に止めてください。
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）の一方をガス栓に差し込みゴム管止めで確実に止めてください。



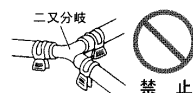
必ず行う



ゴム管止め

警告

- 折ったり、ねじったり、引っ張ったりしない。
- ひび割れたり、差し込みがゆるんでいるガス用ゴム管（ガスソフトコード）の使用や、緩ぎ足し、二又分岐は絶対しない。
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）をガステーブルの下に通したり、触れたりしないように、また過熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットする。
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）は、油や薬品で損傷することがあります。ガス用ゴム管（ガスソフトコード）の使用状態で常に点検できるように接続する。
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。ガス用ゴム管（ガスソフトコード）が抜けたり抜けかけたりすると、ガス漏れの原因となります。

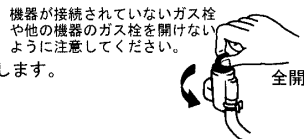


禁止

コンロの使いかた

1 ガス栓を開ける

- 器具栓つまみが「止」の位置にあることを確認します。
- 機器が接続されているガス栓を全開にします。

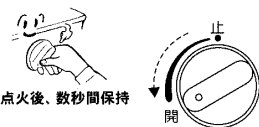


2 鍋などを正しくのせる

- 温度センサーが付いている標準バーナーは、鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。(P. 17参照)

3 点火する

- 使用する側のコンロ用器具栓つまみを「開」の位置まで回します。
- パチパチと放電してバーナーに点火します。
- 点火時は全バーナーが同時にパチパチと放電する構造ですので異常ではありません。

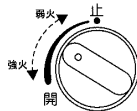


初めて使うときには

- ガス用ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を3~4回繰り返します。

4 火力調節をする

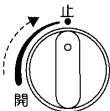
- 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
- 器具栓つまみを回して、炎を見ながら火力を調節します。強火から弱火にするときはつまみを「開」から「止」の方向へゆっくり回していきます。急に回すと炎が消えてしまうことがあります。弱火から強火にするときはつまみを「開」の方向へ回します。



- **注意** ● 鍋の大きさやとつての形状などに合わせて炎を調節する。排気熱や炎があふれて鍋のとつてが過熱します。とつてが焦げたり変形することもあるので注意です。やかんやフライパンなどとつてが樹脂のものは注意して使う。樹脂部分の破損の原因になります。

5 消火する

- 器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。完全に火が消えたことを確認します。



- **お願い** ● 使用するバーナーの操作つまみを間違えないでください。
- 幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止、また、やけど防止のため、ご使用にならないときは、念のため機器に接続されているガス栓を閉めてください。

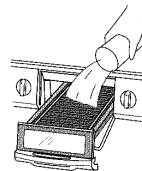
- **注意** ● コンロとグリルを同時に使うときは、コンロにかけた鍋などのとつてをグリル排気口の方に向けない。排気口からの熱気のためにとつてが熱くなります。

- **注意** ● 炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体やごとくが変色することがありますがが使用上問題ありません。

グリルの使いかた

1 準備をする

- ガステーブルの器具栓つまみが「止」の位置にあることを確認してから機器に接続されているガス栓を全開にします。
- 使用する前に必ずグリル水入れ皿に水を入れてください。(約200ml)途中で水が少なくなったときは、そのつど追加してください。
- グリル焼網をセットします。



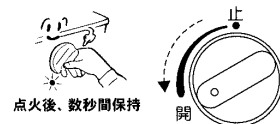
初めて使うときには

- 工場出荷時の加工油を焼ききるため、から焼きをします。煙が出て異常ではありません。から焼きはグリル水入れ皿にコップ1杯分の水(約200ml)を入れ、換気をしながら約15分間行います。

- **注意** ● グリルとびらはを外して使わない。グリルとびらは確実に奥まで閉める。外して使ったり、確実に閉めていないと熱気があふれ、やけどをしたり調理台の変色や焼損などのおそれがあります。

2 点火する

- グリル用器具栓つまみを「開」の位置まで回します。
- パチパチと放電してバーナーに点火し、グリル使用中ランプが点灯します。
- 点火時は全バーナーが同時にパチパチと放電する構造ですので異常ではありません。

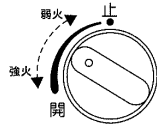


初めて使うときには

- ガス用ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を3~4回繰り返してください。

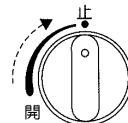
3 火力調節をする

- 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
- 器具栓つまみを回して、炎を見ながら火力を調節します。強火から弱火にするときはつまみを「開」から「止」の方向へゆっくり回していきます。急に回すと炎が消えてしまうことがあります。弱火から強火にするときはつまみを「開」の方向へ回します。



4 消火する

- 器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。グリル使用中ランプが消灯します。完全に火が消えたことを確認します。



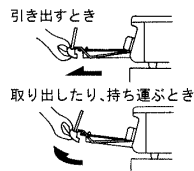
- **お願い** ● 幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止、また、やけど防止のため、ご使用にならないときは、念のため機器に接続されているガス栓を閉めてください。

- **警告** ● グリル水入れ皿に脂がたまり過ぎると発火して、火災のおそれがあります。こまめなお手入れが必要です。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に必ず水を入れる。魚や肉から出る脂の焼付防止や万一の発火防止に役立ち、使用後のお手入れが簡単になります。水を入れずに使用すると途中で消火することがあります。またトッププレートとの温度が高くなってびびりつきを起こし、フッ素樹脂加工をいためることがあります。

グリルの使いかた

グリル水入れ皿の取り扱いかた

- グリルはスライド式になっています。グリルとってを引くとグリルとびらが下がります。グリル水入れ皿を止まるところまで引き出せば、焼きものの出し入れ、裏返し、焼き具合の確認が簡単できます。
- グリル水入れ皿を取り出すときは、止まるところまで引き出し、少し持ち上げて取り出します。



⚠ 注意

- 熱いグリル水入れ皿を持つときは、グリルとって以外には触れないように注意する。また、中の水は高温になっているのでこぼさないように注意する。

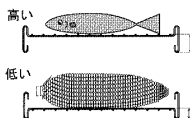
じょうずな使いかた

予熱の使いわけ

- 表面の焦げ付きやすいもの（つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど）や火の通りにくい魚などは予熱せずにそのまま焼きます。それ以外の魚や肉などは、点火後2～3分ほど予熱してから材料を入れて焼きます。

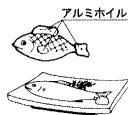
グリル焼網の高さの使いわけ

- グリル焼網は、裏表で高さを変えられます。焼網は通常高いほうでお使いください。焼網が高い状態に入らないような、特に厚みがあるもの（トウモロコシ、ナス等）は、低いほうでお使いください。焼くものの種類、大きさで使い分けてください。



焼きかたのポイント

- 魚の尾やヒレなどこげやすい部分は、厚めに塩をふりかけたり、アルミはくで包んで焼きますと焦げかたが少なくなります。
- グリル焼網に調理油を塗っておくと、魚がこびりつかず、きれいに焼きあがります。
- 皮が薄く水分が多い魚を焼く場合、魚の皮を酢でふいてから網にのせるときれいに焼けます。
- 右の図のように盛りつけるときは、はじめに下になる面を焼き、次に上になる面を焼きますと身をくずさずにそのままきれいに盛りつけができます。



⚠ 注意

- グリル水入れ皿に水を入れて使用すると途中で消火することがあります。
- グリル水入れ皿に水を入れても水が蒸発すると途中で消火することがあります。
- 使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままですと自動消火する場合があります。
- 脂の多い魚や水気のない魚（干物など）は使用中に燃え出す可能性があります。このときは器具枠つまみを「止」の位置に戻し、ただちに魚の火を消してください。脂の多い魚や水気のない魚を焼く場合は、グリル庫内の様子を確かめながら注意してご使用ください。

安全機能について

立消え安全装置

煮こぼれなどで火が消えるとガスが自動的に止まります。

立消え安全装置が働いたとき

- 使用中、バーナーの炎が消えると立消え安全装置が作動してガスが止まります。炎が消えてガスが止まるまで少し時間がかかります。バーナーの消火に気付いたときは、すぐに器具枠つまみを「止」の位置に戻してください。
- 再点火するときは、周囲にガスがなくなるまでしばらく待ってから「コンロの使いかた」、「グリルの使いかた」の項にしたがって点火してください。

⚠ 注意

- 使用中に消火してバーナーに再点火しないときは、立消え安全装置の炎検出部やバーナー炎口についた煮こぼれや水をふきとる。
- 鍋の底についた水滴はふきとってから、ごとくの上ののせる。立消え安全装置（炎検出部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。
- 炎検出部に固い物をぶつけない。変形したり、取り付け位置が変わると点火しにくくなります。



消し忘れタイマー（標準バーナー・グリル）

消し忘れを防止するために点火してからコンロ（標準バーナーのみ）は2時間、グリルは最大25分使用すると自動消火して「ピー、ピー・・・」とブザーが鳴ってお知らせします。

消し忘れタイマーが働いたとき

- 器具枠つまみを「止」の位置に戻してください。戻さないままにしておくと、1分ごとに「ピー」とブザーが鳴ります。
- 続けて使用するときには、再度点火操作を行ってください。

グリル温度センサー

グリル庫内の温度が高くなりすぎると自動消火します。また、消し忘れを防止するために、点火してから、最大約25分で自動消火します。（グリルタイマーの時間はグリル庫内の温度変化により自動的に約10分から25分の間に設定されます。）自動消火すると「ピー、ピー・・・」とブザーが鳴りお知らせします。

グリル温度センサーが働いたとき

- 器具枠つまみを「止」の位置に戻してください。戻さないままにしておくと1分ごとに「ピー」とブザーが鳴ります。
- 続けて使用するときにはグリル水入れ皿に水を入れ、しばらくしてから点火操作をしてください。

⚠ 注意

- 立消え安全装置の炎検出部やグリル温度センサーはこまめに掃除してください。汚れていると正しく作動しないことがあります。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルの消し忘れタイマーやグリル温度センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

安全機能について

天ぷら油過熱防止機能

天ぷらなどの調理油の過熱によって起こる火災を防止します。天ぷら油が高温になると自動消火し、「ピー、ピー・・・」とブザーが鳴ってお知らせします。

天ぷら油過熱防止機能が働いたとき

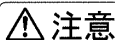
- 器具栓つまみを「止」の位置に戻してください。戻さないままにしておくと、1分ごとに「ピー」とブザーが鳴ります。
- 焼けて使用するときは2〜3分待って点火してください。鍋や油の温度が相当に高くなっていますので取り扱いにご注意ください。



- 天ぷら、フライ等の揚げもの調理をされるときは200mℓ（コップ1杯）以上の油で使用する。少量の油では天ぷら油過熱防止機能が正しく働かないことがあります。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する料理は、早切れ（調理途中で消火）することがあります。

適した鍋の選びかた

揚げもの料理には底の平らな熱の伝わりやすい金属製の鍋を使ってください。



- 温度センサーに適する鍋を使用する。鍋などの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。

鍋の種類	天ぷら・フライ等揚げもの調理	備考
アルミ、ホーロー、鉄製の鍋、打ち出し鍋、フライパン	○	揚げもの調理をする場合には油の量を、200mℓ以上で使用してください。少量の油だと温度センサーが正常に働かず、に発火することがあります。
土鍋、超耐熱ガラス容器、圧力鍋、無水鍋、底の丸い鍋、ステンレス鍋	×	揚げもの調理には適していません。温度センサーが正常に働きませんので、火をつけたままですと発火することがあります。

○：適しています ×：適していません

正しい鍋ののせかた

温度センサーが鍋底に必ず密着するようにのせてください。

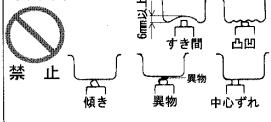
- 温度センサーは鍋底温度をキャッチします。
- 密着が不十分だと安全装置が正しく働かないことがあります。
- 密着を確実にするため、鍋の重さは300g以上が必要です。（調理物の重さを含む）特に片手鍋などは不安定なのでご注意ください。
- 鍋の底はきれいしてください。

正しく温度センサーが動くには

- 温度センサーと鍋底にすき間がないこと。
- 鍋底が凸凹でないこと。
- 温度センサーが傾いていないこと。
- 温度センサーと鍋底の間に異物がいないこと。
- 温度センサーが鍋底の中心にあること。



温度センサーが下図のようなまま使用しない。安全装置が働かず、に発火することがあります。



禁止



- 温度センサーに適する鍋を使用する。鍋などの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。
- センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。故障の原因になります。
- 標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華鍋用補助ごとく（別売）を使用しない。鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
- センサー部が汚れたり、油がこぼれたりすると正しく作動しないことがあります。
- センサー部には煮汁や水などをかけない。もし煮汁や水、ゴミが付着したときは、水に布を浸して固くしぼってからふきとってください。

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

- 標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーが設定温度の約260℃をこえるようなときや温度センサーが冷たくなりすぎると、自動消火することがありますので次のような調理はチャオバーナーをお使いください。
 - ◎ 焼きもの調理や炒めもの調理
 - ◎ お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテー・ソーセージなど、から焼きに近くなる調理で高温を必要とする場合。
 - ◎ 容器ごと凍らせた冷凍食品の加熱
 - ◎ うどん・そばなどの鍋付きの冷凍食品をあたためる場合。
 - ◎ 炒り昆のゴマ・大豆などを炒る場合。

日常の点検とお手入れ

安全に正しくお使いいただけるように、点検とお手入れは定期的に行いましょう。日常の点検・お手入れの際にはガス栓を閉じ、機器が十分に冷えてから行ってください。けがをしないように手袋などをはめて行ってください。お手入れが必要な所以外は絶対に分解禁止



分解禁止

点検のポイント

次の9つのポイントで点検してください。

- ガステーブルのまわりに燃えやすいものを置いていませんか？
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）が古くなってひび割れていませんか？
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）がガステーブルや他の機器に触れていたり、折れていませんか？
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）はお部屋のガス栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ガス用ゴム管（ガスソフトコード）はガステーブルのホースエンドの赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ガスコードの機器側ソケットが確実に差し込まれていますか？
- バーナーキャップ、しる受け皿、ごとかなどが浮いていたり傾いたりしていませんか？
- 立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる汚れがついていませんか？
- 温度センサー（標準バーナー、グリル）が汚れていたり、異物がついていませんか？

お手入れのしかた

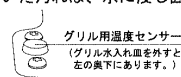
- 機器外装が汚れた場合、ぬれた布で汚れを落とした後（特に汚れのひどいときには台所用中性洗剤をお使いください。）水気を十分に拭きとってください。
- フッ素樹脂加工トッププレートの汚れは、その都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジたわしや布などの柔らかいもので拭きとってください。汚れが簡単に落ちないときは、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などの柔らかいもので拭きとってください。どうしても落ちない場合は同じ要領で湿らせてから割りばしや先の柔らかい木のへらを使って軽くこすってください。
- トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買いのの販売店、または最寄りの大阪ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。
- トッププレートは後部を上へ持ち上げれば、簡単に取り外しができます。取り付けるときは、カッタンと音がするまで確実にはめこんでください。
- バーナーキャップに煮こぼれしたときは、その都度取り外して、硬いブラシや針金などで汚れを落としてください。バーナーキャップはそれぞれ寸法が異なります。お手入れの際は、3つともびったりはめ合わせできるように組み付けてください。
- ごとか、しる受け皿、グリル焼網、グリル排気口カバーの汚れがひどいときには、台所用中性洗剤などで水洗いした後、水気を十分に拭きとってください。特に、バーナーキャップ裏面のバーナー炎口の溝の部分は、しっかり水気を拭きとってください。
- 立消え安全装置の炎検出部についた煮こぼれは、乾いた布で拭き取るようにしてください。
- 標準バーナー、グリルの温度センサーの頭部についた汚れは、水に浸し固くしぼった布で拭き取ってください。



後方角部を押さえて持ち上げる



バーナー炎口

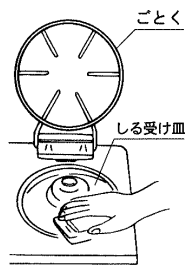


グリル用温度センサー（グリル水入れ皿を外すと左の裏面にあります。）

日常の点検とお手入れ

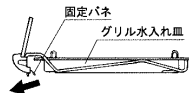
お手入れのしかた

- しる受け皿のお手入れは、ごとくがはね上げ式になっていますので手前を持ってはね上げてから掃除してください。汚れのひどいときは、しる受け皿、ごとくを外して掃除してください。
- グリル水入れ皿は、台所用中性洗剤などで水洗いした後、水気を十分拭きとってください。
- グリル水入れ皿は持ち上げるようにして引き出します。台所用中性洗剤などで、水洗いした後、よく水気を拭きとってから取り付けてください。
- グリルとびらは簡単に取り外し、取り付けができます。下図の要領にしたがってください。



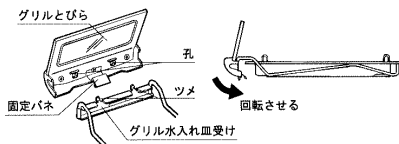
取り外しかた

固定パネを矢印の方向へ引く。



取り付けかた

グリル水入れ皿受けのツメ(2箇所)をグリルとびらの孔に差し込み、グリルとびらの下部を回転させるようにグリル水入れ皿受け側に「カチッ」と音がするまで差し込んでください。固定パネが確実にハマっていることを確認してください。



注意

- フッ素樹脂加工トッププレートのお手入れには金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉などの固いものや、クレンザー、塩素系洗剤、アルカリ性洗剤、酸性の洗剤など台所用中性洗剤以外の洗剤は使用しない。表面にキズをつけたり、変色・シミの原因となります。
- 機器外装のお手入れには、強力な洗剤、シンナー、ベンジン、ミガキ粉などは使用しない。表面にキズをつけたり、変色・シミの原因となります。
- バーナーキャップを水洗いした後は、よく水気をきってから正しくセットする。点火不良、異常燃焼や故障の原因となります。
- 炎検出部や温度センサー部はプラスチックなど固いものでみがけたり、固いものをぶつかけたりしない。故障の原因となります。
- 温度センサーのお手入れはこまめにする。温度センサーが正常に動かなくなることがあります。(標準バーナーにある温度センサーのお手入れの後は必ず上下にスムーズに動くことを確認してください。)
- お手入れのとき、炎検出部に衝撃や無理な力を加えたり、固いものをぶつかけたりしない。
- グリルとびらはミガキ粉、金属タワシなどは使用しない。グリルとびらガラスにキズがつき、割れる原因となります。
- グリル庫内や本体内部をお手入れする際は、各部品の突起物などに注意する。力強く当たった場合、けがをすることがあります。



故障かな?と思ったら

調べてみると故障ではない場合がよくあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてみてください。

現象	原因	パチパチと放電しない	バーナーキャップが変色しない	ガスのおいがする	異常音を出して燃える	炎が不安定	炎が小さい	使用中に消火する	燃焼時に着火する	器具が正常に動作しない	修理方法	参照ページ
乾電池が正しくセットされていない		○									正しくセットする	10
電池交換サインが点滅している											乾電池を交換する	10
点火装置の故障		○									点検を依頼する	21
お部屋のガス栓がしまっている			○								ガス栓を開ける	13
ガス栓開き不足							○				器具のつまみを「正」にしてからガス栓を開ける。ガス栓を開けた後にガス栓のつまみを「正」にしてから取り替える。	13
ガス用ゴム管のつぶれ・曲がり							○				新しいゴム管を取り替える。	12
ガス用ゴム管に空気が残っている							○				点火操作を繰り返す	13
ガス用ゴム管の接続が不完全							○				ゴム管をしっかり差し込む	12
ガス用ゴム管にキズがある							○				新しいガスコード・ゴム管に替える	12
ガスの種類があていない							○	○	○	○	ガスに適合した種類にする(販売店に連絡する)	11
空気調節が悪い							○	○	○	○	点検を依頼する	21
バーナーが汚れている							○	○	○	○	汚れを落とす	18
バーナーキャップの浮き・傾き							○	○	○	○	確実にはめ込む	10
器具の故障		○	○	○	○	○	○	○	○	○	点検を依頼する	21
立消え安全装置の炎検出部の汚れ・劣化(定期的な取り外し)											掃除する	18
立消え安全装置の作動											立消え安全装置が働いたとき参照	16
立消え安全装置の故障											点検を依頼する	21
消し忘れタイマーが作動 (標準バーナー・グリル)											点火操作を再度行う	13,14
鍋形状、材質が適していない											「適した鍋の選びかた」参照	17
温度センサーが汚れている (標準バーナー・グリル)											温度センサーを掃除する	18
鍋底と温度センサーが密着していない (標準バーナー)											「正しい鍋のせかた」参照	17
グリル水入れ皿に水が入っていないか、水がなくなっている											グリル水入れ皿に水を注ぎ、しっかりと乾かす	14
しる受け皿の取り付け位置をまちがえている											正しくセットする	10

次のような現象は故障ではありません。

現象	理由と処置
初めてお使いのとき煙や臭いが出る	部品に付着している油が焼けるためで、異常ではありません。しばらく使用するとなくなります。
点火後や消火後にキシミ音が出る	加熱や冷却される際に金属が膨張収縮して起こる音で、故障ではありません。
点火・消火のときに音がする	点火時・消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは点火音、消火音で異常ではありません。(消火時にしばらくしてから音がすることがあります。)グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。また、加温器を使用している場合にも同様に水中分のカルシウムにより炎が赤くなることがあります。
炎が赤い	
使用中「シャー」という音がする	燃焼に必要な空気が通過する音で、異常ではありません。
バーナー本体(ステンレス製)・ごとくが変色する	炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体・ごとくが変色することがありますが、使用上問題ありません。

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い上げの販売店または、最寄りの大阪ガスへご相談ください。

注意

- 不完全な修理は事故のもとになりますので、絶対にお客様ご自身で修理しない。

アフターサービスについて

アフターサービス（点検・修理）

- P.20の「故障かな？と思ったら」の項を見てご確認ください。それでも直らない場合、あるいはご不明の場合には、ご自分で修理なさらないで、お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガスへご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。
 - (1) 品名…ガステابل
 - (2) 品番・JGAコード…本体の左側面に貼付しています。
 - (3) 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
 - (4) お客様名、住所、電話番号



保証・補修について

- 保証期間中は
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されると、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について
お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合には、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後6年間です。
但し、保有期間の経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合、無料修理期間であっても有料修理となる場合があります。

転居される場合

- ガスには都市ガス、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガスにご相談ください。
この場合、修理・改造に要する費用は保証期間でも有料となります。但し、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

アフターサービス等についてわからないとき

- お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガスへお問い合わせください。

長期間使用しない場合

- 長時間使用しない場合は必ずお部屋のガス栓を閉じてください。
- お手入れをしておくとき便利です。お手入れ方法はP.18、P.19の「日常の点検とお手入れ」を参照してください。
- 乾電池を外してください。

仕様・寸法図

仕様

品名	グリル付きガステابل
品番	110-1150型、110-1151型
型式の呼び	GK-52NTF-S
点火方式	連続放電点火式
外形寸法	幅595mm×奥行498mm×高さ180mm（トッププレートまで）
製品質量	12kg
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管（ガスソフトコード）
安全装置	立消え安全装置、天ぷら油過熱防止機能、消し忘れタイマー（標準バーナー・グリル）
付属品	乾電池（単1形-1.5V）2個

使用ガスの種類	ガス消費量				
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時
使用ガスグループ					
都市ガス 13A	4.65kW [4,000kcal/h]	2.97kW [2,550kcal/h]	1.40kW [1,200kcal/h]	1.74kW [1,500kcal/h]	10.1kW [8,700kcal/h]
LPガス	4.41kW [0.315kg/h]	2.94kW [0.21kg/h]	1.40kW [0.10kg/h]	1.75kW [0.125kg/h]	9.94kW [0.71kg/h]

◎本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。

寸法図

図は110-1151型です。110-1150型はチャオバーナーと標準バーナー等が左右逆になります。（単位：mm）

